



Star*s

Restaurant Bar & Conferences

BIENVENUE

Toute l'équipe du Star*s est ravie de vous inviter
à la découverte de sa cuisine moderne
et de ses plats revisités

WELCOME

*All the Star*s team is glad to invite you
to discover our modern cuisine
and restyle dishes*

Provenances / Origins

Bœuf Suisse & Allemagne / Perche d'élevage Irlande / Porc & Veau Suisse
Volaille France & Italie / Saumon d'élevage Norvège & Ecosse

*Beef from Switzerland & Germany / Perch farming from Ireland / Porc & Veal from Switzerland
Poultry from France & Italy / Salmon farming from Norway & Scotland*



www.shlausanne.ch



sans gluten • végétarien • sans lactose
gluten free • vegetarian • lactose free



LES INCONTOURNABLES

THE ESSENTIALS



Swiss Burger*

32.00

Bœuf haché (150gr), fromage à raclette, salade, tomate, oignons frits, lard & sauce tartare

*The Swiss Burger**

Ground beef (150gr), raclette cheese, salad, tomato, fried onions, bacon & tartar sauce

Burger de saumon*

30.00

Saumon (125gr), avocat, salade, oignons frits, tomate & sauce aioli

*Salmon Burger**

Fresh salmon (125gr), avocado, salad, fried onions, tomato & aioli sauce

Star*s club sandwich*

Dinde & lard grillé / Turkey & bacon

26.00

Saumon fumé / Smoked salmon

28.00

Tartare de bœuf traditionnel & toasts ✂

Traditionnal beef tartar with toasts

Petit 26.00
Grand* 36.00

Tartare de bœuf asiatique & toasts ✂

Gingembre, citronnelle, sauce soja, sésame & wasabi

Asian beef tartar with toasts

Ginger, lemongrass, soya sauce, sesame seeds & wasabi

Petit 26.00
Grand* 36.00

Tartare de bœuf à la provençal & toasts ✂

Olives noires, tomates séchées & basilic

Provençal beef tartar with toasts

Black olives, dried tomatoes & basil

Petit 26.00
Grand* 36.00

Salade César

Blanc de poulet / Chicken breast

Crevette black tiger / Black Tiger shrimps

Petit 19.00
Grand 29.00

Filets de perches meunières ✂

Pommes frites du terroir, saladine & sauce tartare

Meunières perch filets

Local french fries, green salad & tartar sauce

39.00

*Ces plats sont servis avec des pommes frites du terroir
*These dishes are served with local french fries



uniquement disponible le soir
only for the dinner



LES ENTREES / STARTERS

Mesclun de salade ou Méli-Mélo ✕ ✕ ✕ <i>Green salad or Mixed salad</i>	9.00
Crème de châtaignes aux champignons des sous-bois ✕ ✕ <i>Chestnut cream with wild mushrooms</i>	12.00
Carpaccio de chevreuil à l'huile de noisette ✕ ✕ Agrumes & fruits mendiants concassés <i>Venison carpaccio with hazelnut oil</i> <i>Citrus fruits & crushed mendicants</i>	Petit 18.00 Grand 33.00
Terrine en croûte Richelieu, compote de coing & confiture aux airelles ✕ <i>Richelieu crust terrine, quince compote & cranberry jam</i>	17.00
Salade de quinoa aux saveurs automnales ✕ ✕ ✕ <i>Quinoa salad with autumn flavours</i>	Petit 15.00 Grand 26.00
Avec crevettes Black Tiger ou suprême de volaille <i>With Black Tiger shrimps or chicken breast</i>	Petit 22.00 Grand 32.00

LES PLATS / MAIN COURSES

Ballotine de poulet jaune aux champignons des bois, ✕ Mousseline de panais, frites de polenta & tomates cherry <i>Yellow chicken box with wild mushrooms,</i> <i>Mashed parsnips, polenta fries & cherry tomatoes</i>	39.00
Filet de bœuf flambé au cognac, ✕ ✕ Poêlée de rattes au persil frais & légumes de saison <i>Beef fillet flambé with cognac,</i> <i>Pan-fried potatoes with fresh parsley & seasonal vegetables</i>	49.00
Carré d'agneau en croûte de parmesan Frites de polenta & légumes de saison <i>Rack of lamb in parmesan crust</i> <i>Polenta fries & seasonal vegetables</i>	42.00
Filet de loup rôti aux grains de fenouil, ✕ Risotto crémeux aux petits légumes & coulis citronné <i>Roasted sea bass fillet with fennel seeds,</i> <i>Creamy risotto with young vegetables & lemon-flavoured coulis</i>	38.00
Entrecôte de bœuf parisienne ✕ ✕ Poêlée de rattes au persil frais & légumes de saison <i>Parisian beef rib steak</i> <i>Pan-fried potatoes with fresh parsley & seasonal vegetables</i>	39.00
Mijoté de tofu au curry Delhi, quinoa noir & petits légumes ✕ ✕ ✕ <i>Dehli curry tofu stew, black quinoa & young vegetables</i>	32.00



uniquement disponible le soir
only for the dinner



LES DESSERTS / DESSERTS

Moelleux au chocolat Cœur coulant au Bounty, sauce carambar & glace fior di latte Chocolate cake <i>Bounty melted-heart Carambar sauce & fior di latte ice-cream</i>	15.00
Parfait glacé aux figues & marrons caramélisés ✕ <i>Iced parfait with figs & candied chestnuts</i>	13.00
Dôme à la courge farci à la gelée d'airelles <i>Pumpkin dôme stuffed with cranberry jelly</i>	14.00
Glaces / Ice-creams Café, caramel beurre salé, chocolat, fior di latte & vanille <i>Coffee, salted butter caramel, chocolate, fior di latte & vanilla</i>	3.50 / boule / scoop
Sorbets / Sorbets Citron, fraise, framboise & mangue <i>Lemon, strawberry, raspberry & mango</i>	3.50 / boule / scoop
Chantilly maison <i>Homemade whipped cream</i>	1.00

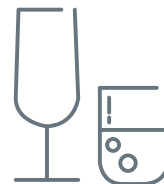
Possibilités de traces de soja, de graines de sésame et d'autres fruits à coque
May contain traces of soya, sesame and other shelled fruits

MENUS ENFANTS / CHILDREN'S MENU

Petit Swiss burger & pommes frites du terroir <i>Small Swiss burger & local french fries</i>	15.00
Poêlée de crevettes, risotto crémeux aux petits légumes ✕ <i>Pan-fried shrimps, creamy risotto with young vegetables</i>	15.00



LES VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS



LES BLANCS / WHITE WINES

1dl

Chasselas Cuvée Star*s 2017, J&M Dizerens, St Saphorin 7.00

Chasselas Henri Cruchon, 2018 «Cuvée Le Morget», Echichens 8.50

Pinot gris, Raymond Paccot, Féchy 2016 9.00

LES ROUGES / RED WINES

Pinot Noir cuvée Star*s 2017, J&M Dizerens, Lutry 7.00

Merlot Empreinte 2018, Cave de la Cote, Morges 8.00

Pinot Noir Barrique 2016, Cave de Bonvillars 8.50

LES ROSÉS / ROSÉ WINES

Rosé de Pinot noir 2018, les Frères Dutruy, Founex 8.50

SUGGESTIONS DU MOIS / WINES OF THE MONTH

Macon Village, «Héritiers conte Lafon», Bourgogne, France, 2018 8.50

Syrah «Les vignes d'à côté», vin de France, Vallée du Rhône, France, 2017 8.50

Rosé de Vent 2018, Coteaux Varois, Provence 8.50

La suggestion du jour sur demande / *The daily suggestion on demande* 7.50

LES CHAMPAGNES / CHAMPAGNES

1dl

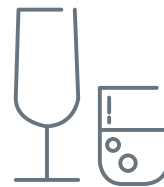
Btl

Bollinger Bru, Special Cuvée 18.00 130.00

Gonet Brut Signature 15.00 100.00

Proseco, Trevisco Extra dry, Pnte di Piave 8.00 45.00

LES VINS À LA BOUTEILLE WINE BOTTLES



LES BLANCS / WHITE WINES

Chasselas Cuvée Star*s 2017, J&M Dizerens, St Saphorin	40.00
Chasselas Grand Rue 2018, Ville de Morges	42.00
Chasselas Henri Cruchon, 2018 « Cuvée Le Morget », Echichens	50.00
Pinot gris, Raymond Paccot, Féchy 2016	50.00
Chardonnay Empreinte, 2018, Cave de la cote	48.00
Viognier Henri Cruchon, 2018, Echichens	65.00
Pinot Blanc, Les Frères Dutruy, 2017 expressions de terroir	50.00

LES ROUGES / RED WINES

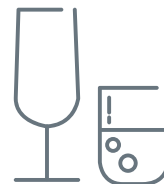
Pinot Noir cuvée Star*s 2017, J&M Dizerens, Lutry	40.00
Merlot Empreinte 2018, Cave de la Cote, Morges	48.00
Pinot Noir Barrique 2016, Cave de Bonvillars	50.00
Le Protagoniste, 2018, Domaine de la ville de Morges	45.00
Syrah, 2016, Henri cruchon, Echichens	65.00
Gamay, 2018, Domaine de la ville de Morges	45.00
Gamaret, 2017, Cave de la cote	55.00

LES ROSÉS / ROSÉ WINES

Rosé de Pinot noir 2018, les Frères Dutruy, Founex	50.00
--	-------

COUPS DE CŒUR FRANÇAIS / THE FRENCH CRUSHES

Macon Village, « Héritiers conte Lafon », Bourgogne, France, 2018	48.00
Syrah « Les vignes d'à côté », vin de France, Vallée du Rhône, France, 2017	50.00
Rosé de Vent 2018, Coteaux Varois, Provence	50.00



APÉRITIFS

Pastis 51	4cl	8.00	45%
Ricard	4cl	8.00	45%
Martini blanc	4cl	8.00	15%
Martini rouge	4cl	8.00	15%
Martini dry	4cl	8.00	18%
Campari	4cl	8.00	23%
Aperol	4cl	8.00	11%
Cynar	4cl	8.00	16.5%
Suze	4cl	8.00	20%
Malibu	4cl	8.00	21%
Get 27	4cl	8.00	21%
Bailey's	4cl	10.00	17%

GIN

Gordon	4cl	8.00	37.5%
Bombay Saphir	4cl	12.00	40%
Hendrick's	4cl	12.00	41.4%

VODKA

Smirnoff Red	4cl	10.00	37.5%
Absolut	4cl	12.00	40%
Belvedere	4cl	14.00	40%

TEQUILA

Tequila Sierra	4cl	8.00	38%
----------------	-----	------	-----

PORTO

Tawny Honorable	4cl	10.00	19%
Sandeman blanc	4cl	10.00	19.5%
Hoffley blanc	4cl	10.00	19.5%

RHUM

Bacardi carta blanca	4cl	12.00	37.5%
Bacardi carta negra	4cl	12.00	40%
Zacapa	4cl	18.00	40%

COGNAC & ARMAGNAC

Hennessy	4cl	15.00	40%
Armagnac Paul Vigneau	4cl	12.00	40%

WHISKEY

J&B	4cl	10.00	40%
Jameson	4cl	12.00	40%
Jack Daniels	4cl	12.00	40%
Four Roses	4cl	12.00	40%
Chivas Regal	4cl	15.00	40%
Glenmorangie	4cl	16.00	40%
Oban 14 ans	4cl	18.00	43%
Talisker	4cl	18.00	45.8%

DIGESTIFS / LIQUEURS

Limoncello	4cl	10.00	30%
Amaretto	4cl	10.00	28%
Grappa Moscato di Nonino	4cl	13.00	41%
Grappa Aquavite	4cl	13.00	50%
Calvados	4cl	12.00	40%
Williamine	4cl	13.00	43%
Kirsch	4cl	12.00	40%
Vieille prune	4cl	12.00	41%
Abricotine	4cl	13.00	40%
Jägermeister	4cl	10.00	35%

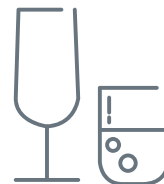
BIÈRES & CIDRE / BEERS & CIDER

PRESSION / DRAFT

Boxer Old	30cl	6.00	5%
(blonde / <i>blond</i>)	50cl	10.00	5%
Chopfab Weiss	30cl	6.50	5%
(blanche / <i>white</i>)	50cl	10.50	5%
Bière du mois	30cl	6.50	3.8-6.8%
<i>Beer of the month</i>	50cl	10.50	3.8-6.8%

BOUTEILLE

Docteur Gab's			
Chameau - ambrée	33cl	8.00	7%
Pépité - pale ale	33cl	8.00	4.8%
Ipanema - IPA	33cl	8.00	6%
Suggestion du docteur	33cl	9.00	4.8-10%
<i>Doctor's suggestion</i>			
Cap'taine Mousse	33cl	9.00	5.4%
La Rousse			
Erdinger sans-alcool	33cl	8.00	
Cidre Swizly	33cl	9.50	5%



SODAS / SOFT DRINKS

Coca-Cola,	33cl	5.00
Coca-Cola Zero	33cl	5.00
Nestea pêche (<i>peach</i>),	33cl	5.00
Nestea citron (<i>lemon</i>)	33cl	5.00
Rivella rouge	33cl	6.00
Schwepps tonic,	33cl	5.50
Schwepps lemon	33cl	5.50
Orangina	33cl	6.00
Sanbitter	10cl	5.00
Romanette citron (<i>lemon</i>)	33cl	6.00

MINÉRALES / WATERS

Henniez bleue,	50cl	5.50
Henniez verte	100cl	9.00
San Pellegrino	50cl	6.00
	100cl	9.50
Acqua Panna	50cl	6.00
	100cl	9.50

JUS ET SIROPS / JUICES & SYRUPS

GRANINI

Pamplemousse (<i>Grapefruit</i>)	33cl	6.00
Orange	33cl	6.00
Ananas (<i>Pineapple</i>)	33cl	6.00
Tomate (<i>Tomato</i>)	33cl	6.00

OPALINE

Abricot (<i>Apricot</i>)	25cl	8.00
Pomme (<i>Apple</i>)	25cl	8.00

Sirops / <i>Syrups</i>	1.50
Pêche, fraise, grenadine,	
menthe, coco	
<i>Peach, strawberry,</i>	
<i>grenadine, mint, coconut</i>	

CAFÉTERIE / CAFÉ

Ristretto, Espresso,	4.00
café, décaféiné	
<i>Ristretto, Espresso,</i>	
<i>coffee, decaf</i>	
Renversé	5.00
<i>Coffee with milk</i>	
Cappuccino, latte macchiato	5.50
Thé (<i>Tea</i>), infusion	4.50
Chocolat chaud	5.00
<i>Hot chocolate</i>	